	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-033
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRE-COTIZACIÓN MODALIDAD MÍNIMA CUANTÍA	Versión N°:	02
		Vigencia:	23-10-2023

SOLICITUD DE PRE-COTIZACIÓN

Fecha: 14 enero de 2024

Señores:
Proveedores

ADVERTENCIA	**LA COTIZACIÓN SOLICITADA SERVIRÁ DE BASE PARA LA ELABORACIÓN DE UN ESTUDIO DE MERCADO Y, POR TANTO, NO CONSTITUYE EN SÍ MISMA UNA OFERTA Y CONSECUENTEMENTE NO OBLIGA A LAS PARTES.**
OBJETO	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DE COCINA DEL CACOM-3.
VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN	90 días

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

02-02-02-008-007-01-5-16 ADA-SERVICIOS DE MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE OTRA MAQUINARIA Y OTRO EQUIPO hasta por valor de $13.400.000

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	**MANTENIMIENTO ESTUFA DE 6 PUESTOS CON HORNO** Mantenimiento a dos (2) estufas de 6 puestos. **CASINO SUBOFICIALES:** • Mantenimiento general (limpieza general, ajuste de llama), • ajuste de flautas. • cambio de pilotos de los 6 fogones. • Mantenimiento general • Des carbonización y desengrase general. • Revisión y limpieza y cambio si así se requiere, de los chicleares. • Cambio de válvulas de encendido de quemadores. • Cambio de los pilotos. • Cambio de la tubería que va desde la válvula al quemador por tubería de cobre. • Instalación de ruedas de goma en la base del equipo, con su respectivo freno. • Cambio de la manguera flexo metálica de seguridad. • Limpieza de la bandeja recolectora de grasas. • Cambio de perillas por unas totalmente nuevas. (las perrillas deben ser redondas y en material de plástico) **CASINO OFICIALES:** • Mantenimiento general (limpieza general, ajuste de llama) • Des carbonización y desengrase general. • Revisión y limpieza y cambio si así se requiere, de los chicleares. • Cambio de válvulas de encendido de quemadores. • Cambio de los pilotos. • Cambio de la tubería que va desde la válvula al quemador por tubería de cobre.	GLOBAL	1

		• Instalación de ruedas de goma en la base del equipo, con su respectivo freno. • Reconstrucción del horno. (reconstrucción de las paredes y tapa del horno en lámina galvanizada, cambio de flautas en caso de ser necesario, cambio total del piso, cambio o reparación de las bases que sostienen las láminas del horno, cambio de ángulo y parrilla, cambio del termostato del horno) • Cambio de la manguera flexo metálica de seguridad. • Limpieza de la bandeja recolectora de grasas. • Cambio de perillas por unas totalmente nuevas. (las perrillas deben ser redondas y en material de plástico) **Operatividad:** CASOF: En funcionamiento. CASUB: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento al año. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.		
2	**<u>MANTENIMIENTO BATIDORA 20 LITROS</u>** Mantenimiento a una (1) Batidora • Mantenimiento general • Limpieza. • Cambio de componentes que presenten fallas o en estado de deterioro y reposición de los que hagan falta. • Verificación, ajuste y reparación de los componentes que no estén funcionando o que estén en mal estado. • Reparación, ajuste y cambio del botón de encendido. **Operatividad:**	GLOBAL	1	

	Panadería: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: El equipo deben quedar funcionando.		
3	**MANTENIMIENTO INYECTOR DE AIRE:** Mantenimiento a un (1) inyector de aire **CASINO OFICIALES:** • Mantenimiento preventivo y correctivo. • Cambio completo de los cuadros de filtros. • Ajuste de motor. • Limpieza general. • Engrase. • Cambio de tornillería, poner tornillería nueva donde haga falta. • Pintura para los soportes del caracol, en aceite color negro. • Verificación, ajuste, reparación (si se requiere) de la instalación eléctrica. • Desmonte del caracol para limpieza con desengrasante y desincrustante. • Instalación de rejillas internas en la cocina (ducto de ventilación) **Operatividad:** CASOF: Fuera de servicio. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.	GLOBAL	1
4	**<u>MANTENIMIENTO HONGO EXTRACTOR:</u>** Mantenimiento a un (1) hongo extractor		

		CASINO SUBOFICIALES: • Ajuste y limpieza del motor, lubricación y pintura del mismo. • Desengrase y limpieza general de ductos internos. • Cambio de correas y rodamientos • Remoción de oxido • Aplicación de anticorrosivo a la estructura del motor en general. **Operatividad:** CASUB: En funcionamiento. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.	GLOBAL	1
5		**MANTENIMIENTO HIELERA** Mantenimiento a una (1) hielera CASINO SUBOFICIALES: 01 MODELO: SCI 200A Marca: Pallomaro. • Limpieza interna y externa, • Revisión, limpieza General y reparación (en caso de ser necesario), del sistema eléctrico y de refrigeración • Lubricación y cambio de filtros. • Verificar, ajustar y limpiar la unidad, el desagüe de condensación, el desagüe de la válvula de flotador y el condensador de agua, Revisión, limpieza y arreglo de la válvula de regulación del agua. • Verificar el nivel del agua del tanque, ajustarlo y limpieza general. • Cambio de filtros para agua con carbón y activado ozono de tres etapas. (02 filtros) • Retirar tapa de la unidad y limpieza de esta. • Revisión, limpieza y arreglo del sistema de controles y conexiones eléctricas.	GLOBAL	1

		• Revisión, limpieza de unidad de enfriamiento y regulación de gas • Limpieza del condensador. • Ajuste de gas **Operatividad:** CASUB: En funcionamiento. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.		
	6	**MANTENIMIENTO PREVENTIVO DISPENSADORES DE JUGO:** Mantenimiento a (2) dispensadores de jugo • Mantenimiento general (limpieza, cambio de componentes que presenten fallas o en estado de deterioro y reposición de los que hagan falta) • Mantenimiento del sistema de refrigeración. • Verificación, ajuste y reparación de los componentes que no estén funcionando o que estén en mal estado. **Operatividad:** CASOF: En funcionamiento. CASUB: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: Los equipos deben quedar funcionando.	GLOBAL	1
		<u>MANTENIMIENTO FREIDORA INDUSTRIAL Y GRATINADOR</u>		

7	Mantenimiento a una (1) freidora y un (1) gratinador **<u>Freidora Industrial:</u>** • Mantenimiento recuperativo. • Limpieza general. • Cambio de termostato. • Cambio de manguera flexo metálica para la conexión del gas. • Puesta en funcionamiento. **Operatividad:** Casino de oficiales: En funcionamiento. Periodicidad de mantenimiento: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando. **<u>Gratinador:</u>** • Mantenimiento general recuperativo • Limpieza general. • Cambio de válvulas. • Pintura anticorrosiva y de alta temperatura para base soporte • Cambio de manguera flexo metálica de la conexión del gas. **Operatividad:** Casino de oficiales: Fuera de servicio. Periodicidad de mantenimiento: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: Los equipos deben quedar funcionando	GLOBAL	1
8	**<u>MANTENIMIENTO LICUADORA INDUSTRIAL</u>**		

		Mantenimiento de dos (2) licuadoras industriales • Mantenimiento general (limpieza, cambio de componentes que presenten fallas o en estado de deterioro y reposición de los que hagan falta) • Verificación, ajuste y reparación de los componentes que no estén funcionando o que estén en mal estado. **Operatividad:** CASOF: En funcionamiento. CASUB: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.	GLOBAL	1
	9	**<u>MANTENIMIENTO SARTEN BASCULANTE:</u>** Mantenimiento a un (1) sarten basculante CASINO SUBOFICIALES • Mantenimiento general • Des carbonización, • mantenimiento o reparación en caso de ser requerido de mecanismos de la tapa, (debe sostenerse sola al abrir el sartén). • Limpieza, ajuste y engrase de la caja de la polea que sube la tapa. • Ajuste de resortes o cambio en caso de ser requerido, • limpieza de inyectores y cambio en caso de ser requerido • Mantenimiento, ajuste y reparación de las instalaciones de gas. • Mantenimiento de flautas y cambio de ser requerido.	GLOBAL	1

	• Mantenimiento rodamiento de la polea del sartén. • Instalación de llave reguladora de gas del equipo. **Operatividad:** CASUB: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento al año. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.		
10	**<u>MANTENIMIENTO PLANCHA ASADORA:</u>** Mantenimiento a dos (2) planchas asadoras. **CASINO SUBOFICIALES:** • Mantenimiento general (Limpieza general con cepillo de acero, des carbonización y ajuste de llama). • Cambio de pilotos. • Cambio de inyectores. • Cambio de tubería por tubería de cobre. • Limpieza y ajuste de flautas. • Revisión, ajuste y limpieza del tablero de reguladores de gas. • Verificación y corrección de fugas de gas. • Cambio e llantas de seguridad, que sirven para mover el equipo. **CASINO OFICIALES:** • Mantenimiento general (Limpieza general con cepillo de acero, des carbonización y ajuste de llama). • Cambio de pilotos, • Cambio de tubería por tubería de cobre. • Limpieza y ajuste de flautas. • Revisión, ajuste y limpieza del tablero de reguladores de gas.	GLOBAL	1

		• Verificación y corrección de fugas de gas. • Cambio e llantas de seguridad, que sirven para mover el equipo. • Cambio de manguera flexo metálica. **Operatividad:** CASOF: En funcionamiento. CASUB: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: Los equipos deben quedar funcionando.		
	11	**MANTENIMIENTO CAMPANA EXTRACTORA** Mantenimiento a dos (2) campas extractoras CASINO OFICIALES: 01 CASINO SUBOFICIALES: 01 • mantenimiento y limpieza de la parte interior y exterior de la campana. • Desmonte y limpieza de filtro y tableros • Limpieza interna de ductos, desmontado de rejillas. Para la limpieza de debe usar hidrolavadora, desengrasante y desincrustante. • Limpieza, ajuste y reparación (en caso de requerirse) del depósito de grasa. • Mantenimiento y limpieza y reparación (en caso de requerirse) de las conexiones eléctricas y breaker de encendido. • Mantenimiento y Reparación de luces internas de la campana. • Revisión y cambio de tornillería (donde sea requerido) • Limpieza interna del extractor de grasa. • Engrase de chumaceras. • Cambio de poleas del motor extractor.	GLOBAL	1

		Operatividad: Casino de oficiales: En funcionamiento. Casino de Suboficiales: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.		
	12	**<u>MANTENIMIENTO BÁSCULA INDUSTRIAL</u>** Mantenimiento a dos (2) básculas • Mantenimiento general (limpieza, cambio de tornillería que se encuentre oxidada y reposición de los que hagan falta). • Calibración. • Pintura de las piezas que estén oxidadas. • Verificación, ajuste y reparación de los componentes que no estén funcionando o que estén en mal estado. **Operatividad:** CASOF: En funcionamiento. CASUB: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: Los equipos deben quedar funcionando.	GLOBAL	1
	13	**<u>MANTENIMIENTO ESTUFA ENANA</u>** Mantenimiento a cuatro (4) estufas enanas **CASINO OFICIALES: 01**		

• Limpieza con desengrasante, lavado general, ajuste de llama, calibración y pintura térmica en caso de ser requerido. • Des carbonización, desmonte y limpieza de quemadores • Cambio de los chicleares desengrase general. • Cambio de válvulas, ajuste y calibración de pilotos (las de salida de gas, hasta el quemador). • El equipo debe quedar en funcionamiento. • Cambio de manguera flexo metálica para la conexión del gas. **BBQ CASINO OFICIALES: 01** • Limpieza con desengrasante, lavado general, ajuste de llama, calibración y pintura térmica en caso de ser requerido. • Des carbonización, desmonte y limpieza de quemadores • Cambio de los chicleares desengrase general. • Cambio de válvulas, ajuste y calibración de pilotos (las de salida de gas, hasta el quemador). • El equipo debe quedar en funcionamiento. • Cambio de manguera flexo metálica para la conexión del gas. **CASINO SUBOFICIALES: 01** • Cambio de válvulas • Cambio de tubería a tubería de cobre. • Cambio de inyectores • Mantenimiento general (limpieza con cepillo de acero, desengrase y ajuste de llama). **PANADERÍA: 01** • Limpieza con desengrasante, lavado general, ajuste de llama, calibración y pintura térmica en caso de ser requerido. • Des carbonización, desmonte y limpieza de quemadores	GLOBAL	1

		• Cambio de los chicleares desengrase general. • Cambio de válvulas, ajuste y calibración de pilotos (las de salida de gas, hasta el quemador). • El equipo debe quedar en funcionamiento. • Cambio de manguera flexo metálica para la conexión del gas. **Operatividad:** CASOF: En funcionamiento. BBQ CASOF: En funcionamiento. CASUB: En funcionamiento. Panadería: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento al año. Requerimiento: los equipos deben quedar funcionando		
	14	**<u>MANTENIMIENTO BAÑO DE MARIA</u>** Mantenimiento a tres (3) baños de maria **Baño de maría a gas cocina CASINO SUBOFICIALES:** • Cambio de válvula de encendido del quemador. • Cambio de tubería que va de la válvula al quemador por tubería de cobre. • Cambio de inyector. • Cambio de piloto. • Mantenimiento del ducto de desagüe. • Cambio de tubería del desagüe. • Revisión y limpieza del sistema de calentamiento. • Corrección de fugas de agua y vapor en caso de encontrase alguna. **Baño de maría línea de servicio CASINO SUBOFICIALES:**	GLOBAL	1

- cambio de válvulas de encendido del quemado.
- Cambio de pilotos.
- Cambio de inyectores.
- Cambio de tubería a tubería de cobre.
- corrección de fugas de agua y vapor en caso de encontrase alguna.
- Mantenimiento y limpieza general.
- Revisión y limpieza del sistema de calentamiento.
- Corrección de fugas de agua y vapor en caso de encontrase alguna.

Baño de maría eléctrico línea de servicio CASINO DE OFICIALES:

- Mantenimiento recuperativo.
- Cambio de empaques.
- corrección de fugas de agua y vapor en caso de encontrase alguna.
- Cambio de resistencias en caso de ser requerido para el funcionamiento del equipo.
- Cambio de breakers.
- Cambio e instalación de cableado completo.
- Limpieza general y puesta en funcionamiento.
- Revisión y limpieza del sistema de calentamiento.
- Corrección de fugas de agua y vapor en caso de encontrase alguna.

Operatividad:

CASOF: Fuera de servicio.

CASUB: (02) En funcionamiento.

Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo.

Requerimiento: Los equipo deben quedar funcionando.

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">CONDICIONES DE CONTRATACIÓN</td><td>PLAZO</td><td>30 de junio de2023</td></tr>
<tr><td>FORMA DE PAGO</td><td>
<table>
<tr><th>No. PAGOS</th><th>VIGENCIA</th><th>CORTE ENTREGA</th><th>PAC</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2024</td><td>Corte 30 de junio de 2024
Pago total del contrato</td><td>PAC AGOSTO</td></tr>
</table>
De acuerdo a las políticas del Ministerio de Defensa Nacional el contrato se pagará de acuerdo a la programación de entregas establecidas y se efectuará conforme a los parámetros establecidos en el proceso formal.
</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS JURIDICOS A EXIGIR EN LA FUTURA CONTRATACIÓN</td><td>1. Certificado de existencia y representación legal o documento de constitución de la Unión temporal o consorcio.
2. Acreditación de la capacidad del representante legal o quien haga sus veces para presentar propuesta y suscribir contrato.
3. Fotocopia cedula de ciudadanía.
4. Situación militar.
5. Constancia de cumplimiento de aportes al Sistema Integral de Seguridad Social y Aportes Parafiscales (Cuando aplique).</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS ECONOMICOS A EXIGIR EN LA FUTURA CONTRATACION</td><td>Teniendo en cuenta el manual de modalidad de mínima cuantía, emitido por la agencia Colombia Compra eficiente, para el presente proceso no se exigirán indicadores financieros.
Los requisitos habilitantes desde el punto de vista financiero son:
• Registro único Tributario
• CERTIFICACIÓN BANCARIA expedida por Entidad Bancaria en la cual el proveedor tenga la cuenta especificando tipo de cuenta, nombre de la entidad bancaria, nombre del titular de la cuenta incluido NIT(persona jurídica o natural que se presenta en calidad de oferente); Cuando se trate de uniones temporales y/o consorcios se deberá abrir una cuenta corriente con pluralidad de personas en los términos del artículo 1384 del código de comercio.(certificación bancaria 30 días máximos anteriores a la fecha del proceso).
• FORMATO CREACIÓN BENEFICIARIO DE CUENTA
• FORMATO INFORMACIÓN TRIBUTARIA
• FORMATO OFERTA ECONÓMICA</td></tr>
</table>

	FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-033
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRE-COTIZACIÓN MODALIDAD MÍNIMA CUANTÍA	Versión N°:	02
		Vigencia:	23-10-2023

VALOR OFRECIDO	$13.400.000 (Indicación específica de que quien cotiza deberá tener en cuenta todos los gastos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, publicaciones, constitución garantía única, transporte, operarios, etc.)
PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACIÓN	Hasta el día 31 de enero de 2024 al correo del CT. DIAZ VILLA PEDRO ANGEL pedro.diaz@fac.mil.co

TC. PAUWELS ROMERO CARLOS ALBERTO
GERENTE DE PROYECTO

ANEXO
CUADRO DE PRECIOS

Ítem	Descripción	Presentación unidad de medida	Cantidad	Vlr. unitario	Iva	Valor Unitario con IVA	Valor total con IVA
1	MANTENIMIENTO ESTUFA DE 6 PUESTOS CON HORNO	GLOBAL	1				
2	MANTENIMIENTO BATIDORA 20 LITROS	GLOBAL	1				
3	MANTENIMIENTO INYECTOR DE AIRE:	GLOBAL	1				
4	MANTENIMIENTO HONGO EXTRACTOR:	GLOBAL	1				
5	MANTENIMIENTO HIELERA	GLOBAL	1				
6	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DISPENSADORES DE JUGO:	GLOBAL	1				
7	MANTENIMIENTO FREIDORA INDUSTRIAL Y GRATINADOR	GLOBAL	1				
8	MANTENIMIENTO LICUADORA INDUSTRIAL	GLOBAL	1				
9	MANTENIMIENTO SARTEN BASCULANTE:	GLOBAL	1				
10	MANTENIMIENTO PLANCHA ASADORA:	GLOBAL	1				
11	MANTENIMIENTO CAMPANA EXTRACTORA	GLOBAL	1				

12	MANTENIMIENTO BÁSCULA INDUSTRIAL	GLOBAL	1				
13	MANTENIMIENTO ESTUFA ENANA	GLOBAL	1				
14	MANTENIMIENTO BAÑO DE MARIA	GLOBAL	1				

NOTAS:

1. En los casos en que aplique se debe discriminar el impuesto de IVA dentro del valor de la oferta.
2. Si el bien o el servicio se encuentra legalmente exento de IVA, se deberá indicar de manera clara y expresa la norma que contempla el beneficio.